



**REGIONE SICILIA**

**Assessorato Economia  
Dipartimento Bilancio e Tesoro  
Ragioneria Generale della Regione Siciliana  
Servizio 6 – Centrale Unica di Committenza**

**PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA  
FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE  
AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE**

**ALLEGATO 11 – PRONTUARIO DIETETICO E GRAMMATURE**

## 1. DEFINIZIONE E SCOPO DEL DOCUMENTO

La “**corretta alimentazione**” costituisce uno straordinario fattore di salute che si inserisce a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura, infatti la sua sottovalutazione e la non corretta gestione nutrizionale del degente, favorisce l’insorgenza o l’aggravamento, anche in ambito sanitario, di quella che viene definita una “*malattia nella malattia*” cioè la malnutrizione ospedaliera.

L’aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute all’interno di un’attività clinico-assistenziale di qualità in cui la sicurezza alimentare e la sicurezza nutrizionale rappresentano dei prerequisiti irrinunciabili.

Le “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale*” redatte dal Ministero della Salute, riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente ospedalizzato e il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche, le strategie gestionali e clinico-nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della malnutrizione e la descrizione delle modalità organizzative della ristorazione.

Dal punto di vista metodologico è fondamentale introdurre la regolare e precoce valutazione del rischio nutrizionale secondo modelli validati e di semplice attuazione con timing di screening nutrizionale definiti e procedure uniformi per la valutazione dell’intake dietetico: la valutazione precoce del rischio nutrizionale del paziente consente di contrastare l’instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti.

Tutte le diete presenti nel documento devono essere elaborate nel rispetto di percentuali ed equilibri nutrizionali richiesti dalle citate linee guida per la ristorazione ospedaliera con composizione che tenga conto dei fabbisogni dichiarati e richiesti nei LARN.

Il prontuario dietetico ospedaliero e la raccolta organizzata degli schemi alimentari disponibili nell’ambito delle Aziende Sanitarie coinvolte riporta le diete standardizzate a composizione bromatologica nota e rappresenta la sintesi necessaria tra le specifiche esigenze nutrizionali del paziente ricoverato e gli aspetti igienico-tecnico e produttivi del servizio di ristorazione ospedaliera.

La giornata alimentare dovrebbe essere articolata come di seguito riportato:

- colazione: circa il 20% delle calorie totali giornaliere;
- pranzo: circa il 40% delle calorie totali giornaliere;
- cena: circa il 40% delle calorie totali giornaliere;
- spuntino ( può essere rappresentato dalla frutta presente nel vassoio del pasto, da generi aggiuntivi o, nel caso di regimi dietetici speciali, dagli spuntini strutturati, se previsti);
- i menù potranno essere articolati su 2-3-4 settimane per i degenti ospedalieri e su 4 settimane per i centri residenziali.



## 2. GRAMMATURE

### 2.1 *Primi piatti*

Prodotti	Peso a crudo (g)
Pasta Grano Duro	80
Riso Parboiled all'olio	80
Riso per risotto	80
Riso Per Insalata	65
Gnocchi di patata Gelo	200
Tortellini In Brodo	40
Ravioli	120
Pasticcio	250
Crespella precotta	80
Pastina Da Minestra	40
Brodo	250
Minestroni/ Creme/Zuppe	250

### 2.2 *Sughi e preparazioni per i Primi piatti*

Prodotti	Peso a crudo (g)
Sughi Verdure	100
Sughi Pomodoro	100
Sughi a base di Pesce	100
Sughi a base di Carne	100
Sughi a base di Formaggi	100

### 2.3 *Secondi piatti*

Prodotti	Peso a crudo (g)
Carne (fettina, spezzatini, polpette, bollito, in insalata)	100
Pollo Lesso/coscia di pollo edibile senza osso	100
Hamburger di manzo	110
Pesce al vapore/all'olio	140
Pesce al sugo	150-180
Bastoncini Di Pesce	100
Tonno Per Insalata	60



Prodotti	Peso a crudo (g)
Misto Mare Per Insalata Di Mare	140
Wurstel	125
Wurstel per Insalata	60
Affettati vari confezionati presso centro cottura	50-60
Prosciutto (Monoporzione)	100
Stracchino	100
Mozzarella	100
Formaggi (Monoporzione) incluso grana	50-60
Formaggio Spalmabile	100
Ricotta	100
Carne In Scatola	80
Sofficini	130
Affettati Per Panini	50-60
Sgombro/tonno all'olio sgocciolato	50-60
Formaggini	17X2

## 2.4 Contorni

Prodotti	Peso a crudo (g)
Patate al vapore all'olio	150
Patate Arroste al vapore (quarta gamma precotte)	150
Carote al vapore all'olio	200
Purea Di Patate	200 (patate 170g + 25g latte + 3g burro)
Verdure Cotte	180-200
Bieta/Spinaci	200-250
Piselli	140
Cavolfiori/ Zucchine	150/180
Fagiolini all'olio/pomodoro	140
Finocchi	210
Peperonata	190
Finocchi/Cavolfiori Gratinati	Verdura 160g+70g besciamella
Fagiolini Al Pomodoro	140
Carciofi	150
Cipolline Al Forno	180
Cipolline all'olio	160
Fagioli Prezzemolati	100
Fagioli All'uccelletto	100
Funghi Gelo	180
Macedonia Di Verdura	140
Insalata	50



Prodotti	Peso a crudo (g)
Carote	100
Pomodori	150
Cappucci/Finocchi	100

## 2.5 *Diete speciali*

Prodotti	Peso a crudo (g)
Purea Di Patate (Senza Lattosio)* Dieta lattanti	Patate 160g+burro 5g+grana 10g+bv
Purea Di Patate (Senza Lattosio)* Altre diete	Patate 185g+burro 5g+grana 10g+bv
Purea Di Patate (Senza Lattosio)* Dieta IPERCALORICA	Patate 185g+burro 5g+grana 10g+bv
Verdure Cotte (Dieta IPONa, ipoK, ipoP)	150
Pastina Micron (1-2°gg Rialim)	50-60
Pastina Micron (3°gg Rialim.e varie)	80
Pastina Micron (dieta lattanti, morbida 0)	50
Creme di cereali (Semolino di grano, farina di Riso, Multicereali, Masi-Tapioca)	60
Nebbiolina	60
Pasta senza glutine	80
DIETA IPERCALORICA/FIBROSI	
Pasta Grano Duro	100
Riso	100
Riso Per Insalata	80
Gnocchi di Patata	250 -300
Tortellini In Brodo	60
Ravioli	150
Pasticcio	280-300
Contorno del giorno	200
Purea di patate/patate all'olio	250
Grana gratt. mono	10 (n.2 confezioni)
Grissini (anche dieta oncologica)	n.3 confezioni
Marmellata, miele, crema cacao mono colazione	n.2 confezioni
Brodo	250
Prosciutto Cotto (dieta anziano.)	60
Prosciutto Cotto (2°gg Rialim.)	50
Prosciutto Cotto (3°gg Rialim.) e varie	60
Grana (2-3°gg Rialim.)	40
Grana varie	60
Burrino	8
Omogeneizzati	80
Budino Di Soia	100
Biscotti Senza Lattosio	30
Fette Tostate Per Celiaci	24



### 3. ESEMPI DI DIETA

#### 3.1 Dieta libera (1.850 Kcal per giornata alimentare)

##### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta “comune” rappresentata da un menù stagionale fruibile in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare. Il menù prevede ricette standardizzate, a composizione bromatologia definita e ripetibili che consentano il raggiungimento degli apporti nutrizionali idonei.

##### INDICAZIONE:

Pazienti che non necessitano di regimi dietetici speciali per patologia.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s.	200 cc	- The - Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc 200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	- Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno	80 g	- Riso all'olio - Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale	80 g 80 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	- Asiago - Prosciutto cotto - Hamburger di manzo	60 g 60 g 110 g
Contorno del giorno	200 g	- Patate all'olio - Purè di patate - Verdura cruda	200g 200g 100g
Pane	50 g	- Grissini (n.2 confez).	25 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100

#### **C. Cena**



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (Zuppa/Crema del giorno)	250 g	- Riso all'olio - Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale	80 g 80 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	- Petto di pollo - Stracchino - Tonno all'olio	100 g 100 g 80 g
Contorno del giorno	200 g	- Patate all'olio - Purè di patate - Verdura cruda	200g 200g 100g
Pane	50 g	- Grissini (n.2 confez).	25 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.

### **3.2 Dieta lattanti (1.100 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione equilibrata iposodica senza sale aggiunto a consistenza morbida che prevede l'utilizzo di prodotti pediatrici (creme di cereali, pastina, omogeneizzati). La dieta, concordata con l'U.O. Pediatria, copre il fabbisogno nutrizionale dei piccoli lattanti nella fascia fino all'anno e mezzo di età e/o in base alle specifiche capacità.

Nb la nota "ss": senza sale aggiunto.

#### INDICAZIONE:

Pazienti pediatrici lattanti nella fase di divezzamento e/o ri-alimentazione, ricoverati per terapie e/o accertamenti diagnostici.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte intero	200 cc	- The deteinato - Latte e cacao	200 cc 200 cc
Fette biscottate N.2	30 g ( n.2 confez.)	- Biscotti solubili prima infanzia	30 g
Miele	20 g	- Marmellata	25 g

#### **B. Pranzo**



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina al pomodoro ss	30 g	- Crema mais e tap. ss - Passato di verdure ss - Pastina all'olio ss	30 g 150g 30 g
Grana	5 g		
Omogeneizzato di pollo	80 g	- Prosciutto cotto - Liofilizzato di agnello - Omog. di coniglio	30 g 10 g 80 g
Carote all'olio ss	150 g	- Purè di patate ss - Patate all'olio ss - Omog. di verdure	150 g 150 g 80 g
Mousse di mela	100 g	- Omog. di frutta - Yogurt vellutato	80 g 125 g
Grissini	25 g	-	

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Crema di riso ss	30 g	- Pastina in brodo vegetale ss - Pastina al pom. ss - Pastina all'olio ss	30 g 30 g 30 g
Grana	5 g		
Omogeneizzato di manzo	80 g	- Formaggini - Omog. Tacchino - Liofilizzato di agnello	34 g (17gx2) 80 g 10 g
Patate all'olio ss	150 g	- Purè di patate ss - Carote all'olio ss - Omog. verdura	150 g 150 g 80 g
Mousse di mela	100 g	- Banana - Omog. di frutta	100 g 80 g
Grissini	25 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 20g/giornata alimentare.

### **3.3 Dieta pediatrica – Fascia I, Piccole porzioni (1.550 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta equilibrata standard equivalente alla dieta libera dell'adulto per caratteristiche. La dieta copre il fabbisogno nutrizionale dei pazienti pediatrici rispettando la delicata fase dell'accrescimento e di patologia concomitante in particolare è destinata ai bambini tra i 2 e i 6 anni.

#### INDICAZIONE:





Pazienti pediatrici, tra i 2/6 anni, ricoverati per terapie e/o accertamenti diagnostici.

### A. Colazione

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte intero	200 cc	- The deteinato - Latte e cacao - Latte con caffè d'orzo (miscela) - Yogurt alla frutta s/pezzi	200 cc 200 cc 200 cc 125 g
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate N.2	30 g (n°2confez)	- Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

### B. Pranzo

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno	40 g	- Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale - Pasta all'olio +1bustina di olio - Semolino	40 g 40 g 40 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	60 g	- Ricotta - Hamburger di manzo - Prosciutto cotto	50 g 60 g 40 g
Contorno del giorno	100 g	- Verdura cruda mista - Patate all'olio - Purè di patate	50 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	- Mousse di mela - Yogurt alla frutta s/pezzi	100 g 125
Pane	50 g	- Grissini (n.2 confez.)	25 g

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (Zuppa/Crema del giorno)	150g	- Crema di riso - Pasta al pomodoro - Pasta all'olio +1bustina di olio - Pastina in brodo vegetale	40 g 40 g 40 g 20 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	60 g	- Petto di pollo - Stracchino - Wurstel	60 g 50 g 80g



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Contorno del giorno	100 g	- Verdura cruda mista - Patate all'olio - Purè di patate	50 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	- Mousse di mela - Yogurt alla frutta s/pezzi	100 g 125 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 confez.	25 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 30-35g/giornata alimentare.

### **3.4 Dieta pediatrica – Fascia II, Piccole porzioni (1.950 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta equilibrata standard equivalente alla dieta libera dell'adulto per caratteristiche. La dieta copre il fabbisogno nutrizionale dei pazienti pediatrici rispettando la delicata fase dell'accrescimento e di patologia concomitante in particolare è destinata ai bambini tra i 7 e i 16 anni.

#### INDICAZIONE:

Pazienti pediatrici, tra i 7/16 anni, ricoverati per terapie e/o accertamenti diagnostici.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte intero	200 cc	- The deteinato - Latte e cacao - Latte con caffè d'orzo (miscela) - Yogurt alla frutta s/pezzi	200 cc 200 cc 200 cc 125 g
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate N.2	30 g (n°2confez)	- Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno	80 g	- Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale - Pasta all'olio +1bustina di olio - Semolino	80 g 40 g 80 g 60 g
Grana	5 g		



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Secondo del giorno	100 g	- Ricotta - Hamburger di manzo - Prosciutto cotto	100 g 110 g 60 g
Contorno del giorno	150 g	- Verdura cruda - Patate all'olio - Purè di patate	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	- Mousse di mela	100 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 confez.	25 g
SPUNTINO ORE 16 Yogurt alla frutta s/pezzi		- Budino	

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (Crema del giorno)	250g	- Crema di riso - Pasta al pomodoro - Pasta all'olio +1 bustina di olio - Pastina in brodo vegetale	60 g 80 g 80 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	- Petto di pollo - Stracchino - Wurstel	100 g 100 g 100g
Contorno del giorno	150 g	- Verdura cruda - Purè di patate - Patate all'olio	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	- Mousse di mela Yogurt alla frutta s/pezzi	100 g 125 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 confez.	25 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.

### 3.5 Dieta Latto Ovo Vegetariana/ Etnica (2.000 Kcal per giornata alimentare)

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta che esclude fonti proteiche che derivano dal pesce e dalla carne, prevede l'uso di latte vaccino e derivati, uova e legumi (inseriti come secondo piatto a scelta).

Ogni giorno dovrà variare l'alternativa fissa legumi fra quelli proposti nel merceologico.

#### INDICAZIONE:

Pazienti che per motivi religiosi o culturali attuano una dieta latte ovo-vegetariana. In questa sede è necessario sottolineare l'inadeguatezza della dieta con esclusivo uso di vegetali (es. vegetariana, vegana, crudista) durante il ricovero ospedaliero al fine di coprire e soddisfare i fabbisogni nutrizionali del degente.



**A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s.	200 cc	- The - Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc 200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	- Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

**B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo del giorno o pasta con verdure	80 g	- Pastina in brodo vegetale - Pasta al pomodoro - Riso all'olio	40 g 80 g 80 g
Grana	5 g		
Secondo piatto del giorno o Mozzarella	100 g	- Fagioli in insalata - Frittata agli spinaci - Asiago	150 g 60 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	- Verdura cruda - Patate all'olio - Purè di patate	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 confez.	25 g

**C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (Zuppa/Crema del giorno)	250 cc	- Pastina in brodo vegetale - Pasta al pomodoro - Riso all'olio	40 g 80 g 80 g
Grana	5 g		
Secondo piatto del giorno o Grana	100 g	- Fagioli in insalata - Frittata agli spinaci - Stracchino	150 g 60 g 100 g
Contorno del giorno	200 g	- Verdura cruda - Patate all'olio - Purè di patate	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 confez.	25 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.



### **3.6 Dieta Rialimentazione, Giorno 0 (650 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione povera in calorie a prevalente contenuto di carboidrati, povera di lattosio e fibre. Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro e macro nutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

Al fine di garantire un graduale incremento anche della componente proteica si sono inserite per vassoio la doppia porzione di grana in monodose (n. 2) da aggiungere alla crema di cereali prevista.

#### INDICAZIONE:

Pazienti:

- nella ri-alimentazione post-operatoria di interventi maggiori dell'apparato digerente;
- dopo digiuni prolungati;
- dopo episodi acuti di pancreatiti;
- nello svezzamento graduale dalla nutrizione artificiale (enterale e parenterale);
- in condizioni cliniche in cui si ritenga opportuno una graduale ripristino dell'alimentazione orale.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The	200 cc		
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	15 g (n°1 confezione)		

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Semolino	60 g	- Pastina in brodo - Pastina all'olio - Crema mais e tapioca	40 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Olio e.v.o	5 g		

#### **C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina in brodo vegetale	40 g	- Crema di riso - Pastina all'olio - Crema multicereali	60 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Olio e.v.o	5 g		



### **3.7 Dieta Rialimentazione, Giorno 1 (1.100 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione povera in calorie a prevalente contenuto in carboidrati, povera di lattosio e fibre. Al fine di garantire un graduale incremento anche della componente proteica si sono inserite per vassoio la doppia porzione di grana in monodose (n.2) da aggiungere alla crema di cereali prevista.

Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro e macro nutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

#### INDICAZIONE:

Pazienti:

- post-infartuato;
- nella ri-alimentazione post-operatoria;
- nella diarrea acuta;
- come proseguimento della ri-alimentazione.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The	200 cc		
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	- Biscotti senza lattosio	30 g

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Semolino	60 g	- Pastina in brodo vegetale - Pastina all'olio - Crema mais e tapioca	40 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Patate all'olio	200 g	- Purè di patate s/lattosio	200 g
Olio e.v.o	10 g	-	

#### **C. Cena**



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina in brodo vegetale	40 g	- Crema di riso - Pastina all'olio - Crema multicereali	60 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Patate all'olio	200 g	- Purè di patate s/lattosio	200 g
Olio e.v.o	10 g		

### **3.8 Dieta Rialimentazione, Giorno 2 (1.570 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione bilanciata, povera in calorie, povera di lattosio e fibre. Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro e macro nutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

#### INDICAZIONE:

Pazienti:

- in ri-alimentazione post dieta 1 giornata;
- nella remissione di diarrea;
- nella ri-alimentazione post-operatoria;
- post-infartuato;
- come proseguimento della ri-alimentazione.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The	200 cc	- Latte delattosato	200 ml
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	- Biscotti senza lattosio	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Semolino	60 g	- Pastina in brodo vegetale - Pastina all'olio - Crema mais e tapioca	40 g 50 g 60 g
Grana	5 g		
Prosciutto cotto	60 g	- Prosciutto cotto frull - Hamburger di manzo - Formaggio grana	60g 110 g 60 g
Patate all'olio	200 g	- Purè di patate s/latt. - Carote all'olio	200 g 150 g



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Mousse di mela	100 g		

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina in brodo vegetale	40 g	- Crema di riso - Pastina all'olio - Crema multicereali	60 g 50 g 60 g
Grana	5 g		
Grana	60 g	- Petto di pollo - Prosciutto cotto - Omogeneizzato	100 g 60 g 80 g
Patate all'olio	200 g	- Purè di patate s/latt. - Carote all'olio	200 g 150 g
Mousse di mela	100 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 20g/giornata alimentare.

### 3.9 Dieta Rialimentazione, Giorno 3, Transizione/senza fibre a basso tenore di lattosio (2.000 Kcal per giornata alimentare)

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione bilanciata, povera di lattosio e fibre.

#### INDICAZIONE:

Pazienti:

- dieta di transizione per il passaggio a dieta libera, come proseguimento della 2° giornata di ri-alimentazione;
- nelle fasi di risoluzione della diarrea acuta e di preparazione alla chirurgia colica;
- nella riacutizzazione di diverticolite intestinale;
- nelle patologie infiammatorie intestinali;
- dopo confezionamento di ileo-stomia.

### A. Colazione

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte delattosato	200 cc	- The	200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	- Biscotti senza lattosio	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

### B. Pranzo





ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pasta al pomodoro	80 g	- Pasta in brodo vegetale - Riso all'olio - Pasta all'olio	40 g 80 g 80 g
Grana	5 g		
Prosciutto cotto	60 g	- Hamburger di manzo - Merluzzo all'olio - Formaggio grana	110 g 100 g 60 g
Patate all'olio	200 g	- Purè di patate s/latt. - Carote all'olio	200 g 150 g
Mousse di mela	100 g	- Banana	100 g
Grissini	25 g	- Fette biscottate	30 g

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina in brodo vegetale	40 g	- Riso all'olio - Pasta al pomodoro - Pasta all'olio	80 g 80 g 80 g
Petto di pollo	100g	- Prosciutto cotto - Omogeneizzato - Grana	60 g 120 g 60 g
Patate all'olio	200 g	- Purè di patate s/latt. - Carote all'olio	200 g 150 g
Mousse di mela	100 g	- Banana	100 g
Grissini	25 g	- Fette biscottate	30 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 30g/giornata alimentare.

### **3.10 Dieta senza proteine del latte e lattosio (1.650 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta di esclusione. A fronte di una diagnosi di certezza di reazione avversa ad uno o più alimenti, questi alimenti vengono esclusi dalla dieta. L'esclusione degli alimenti scatenanti la reazione avversa ottiene la risoluzione dei sintomi in questi pazienti e ne previene la ricomparsa della sintomatologia.

Nello specifico, la dieta prevede l'esclusione di tutti gli alimenti che, in quanto materia prima, come in gradienti o come sostanza impiegata nel ciclo di produzione alimentare possono contenere lattosio e proteine del latte.

Per sua natura tale dieta può essere considerata normocalorica, normoproteica carente in alcuni micronutrienti come il calcio.



INDICAZIONE:

Pazienti con carenza di lattasi (intolleranza al lattosio), o che presentano allergia di tipo alimentare (proteine del latte).

**A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The	200 cc	- Caffè d'orzo (miscela)	200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate senza proteine del latte e lattosio	30 g (n°2 confez)	Biscotti senza proteine del latte e lattosio	30g
Miele	20 g	- Marmellata	25 g

**B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno senza lattosio o all'olio	80 g	- Pastina in brodo vegetale Pasta al pomodoro - Riso all'olio	40 g 80 g 80 g
Secondo del giorno s/lat o Merluzzo all'olio	100/120 g	- Sgombro all'olio - Hamburger di manzo - Prosciutto crudo mono	80 g 110 g 60 g
Contorno del giorno s/latt	200 g	- Verdura cruda - Patate all'olio - Carote all'olio	100 g 200 g 150 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Fette biscottate	30 g	- Crackers	25 g

**C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno) s/lat	250 g	- Riso all'olio - Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale	80 g 80 g 40 g
Secondo del giorno s/lat o hamburger alla pizzaiola	100/110 g	- Prosc. crudo mono - Petto di pollo - Tonno all'olio	60 g 100 g 80 g
Contorno del giorno s/latt	200 g	- Verdura cruda - Patate all'olio - Carote all'olio	100 g 200 g 150 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Fette biscottate	30 g n.2 confez.	- Crackers	25g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.



### **3.11 Dieta Ipoallergenica (2.000 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta sostanzialmente di esclusione ad ampio spettro. A fronte di una diagnosi di certezza di reazione avversa ad uno o più alimenti, questi alimenti vengono esclusi dalla dieta. L'esclusione degli alimenti scatenanti la reazione avversa ottiene la risoluzione dei sintomi in questi pazienti e ne previene la ricomparsa della sintomatologia. Soprattutto le reazioni immunitarie (sia allergiche che non allergiche) possono essere scatenate da più alimenti per la presenza di proteine simili in grado di scatenare reazioni crociate.

Nello specifico, la dieta ipoallergenica è una dieta di esclusione di "emergenza", da utilizzarsi per pochi giorni quando ad esempio la consulenza del servizio di dietetica non è attuabile (es. giorni festivi e prefestivi) e in mancanza di una diagnosi precisa. Essa rappresenta una dieta ipocalorica, moderatamente ipoproteica con 52 grammi di proteine e carente in molti micronutrienti (es. calcio).

Tutte le preparazioni non prevedono l'uso di concentrati a base di carne e verdure del commercio (dado). I piatti sono consegnati in monoporzione.

#### INDICAZIONE:

Pazienti con allergia di tipo alimentare, intolleranza a tiramina, istamina e ad alimenti istamino-liberatori o con situazioni non chiaramente diagnosticate. Schema dietetico da utilizzare comunque in situazioni di "emergenza".

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The in filtro	200 cc		
Zucchero raffinato	5 g		
Galette di mais	30 g		

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pasta all'olio e.v.o	80 g	- Riso all'olio e.v.o - Crema di riso (in acqua salata)	80 g 60 g
Petto di pollo alla piastra	100 g	- Petto di tacchino - Omogeneizzato di coniglio - Liofilizzato di agnello	100 80g 10 g
Patate all'olio e.v.o	200 g	- Carote all'olio e.v.o - Lattuga verde	150 g 150 g 50 g
Galette di mais	30 g		
Mousse di mela	100 g		



**C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pasta all'olio e.v.o	80 g	- Riso all'olio e.v.o Crema di riso (in acqua salata)	80 g 60 g
Petto di pollo alla piastra	100 g	- Petto di tacchino - Omogeneizzato di coniglio - Liofilizzato di agnello	100 g 80g 10 g
Patate all'olio e.v.o	200 g	- Carote all'olio e.v.o - Lattuga verde	150 g 150 g 50 g
Galette di mais	30 g		
Mousse di mela	100 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.

**3.12 Dieta a quota fissa CHO-Diabete (1.800 Kcal per giornata alimentare)****CARATTERISTICHE DELLA DIETA:**

Dieta normo-calorica equilibrata, a basso tenore di carboidrati semplici e di grassi, in particolare saturi, con preferenza per i carboidrati di tipo complesso a lento assorbimento. Si differenzia dalla dieta libera in quanto:

- non sono previsti gli zuccheri semplici (zucchero, marmellata e altri alimenti dolci) con l'eccezione di quelli contenuti nella frutta e nel latte e nella porzione di "biscotti secchi" (30g) previsti a colazione la cui quota in carboidrati equivale alla porzione di fette biscottate prevista (30g);
- Si fornisce una quota glucidica equivalente tra prima scelta e sostituzioni (es. pane sostituibile con altro cibi amidacei come purea di patate e patate all'olio, pasta sostituibile con la minestra abbinata ad un pacchetto di cracker).

**INDICAZIONE:**

Pazienti diabetici, insulino trattati, che necessitano di uno schema dietetico che prevede apporto costante di carboidrati (tra la prima scelta e le opzioni).

**A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s.	200 cc	- The + Fette bisc. N.2 - Caffè d'orzo (miscela) + Fette bisc. N.2 - Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	- Biscotti	30 g

### B. Pranzo

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo piatto del giorno	80 g	- Riso all'olio - Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale + Cracker	80 g 80 g 40 g 25g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	- Hamburger di manzo - Ricotta - Prosciutto cotto	110 g 100 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	- Verdura cruda	100 g
Pane	50 g	- Grissini - Patate all'olio - Purè di patate	25 g 150 g 200 g
Frutta	150 g	- Mousse di mela	100 g

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno)	250 cc	- Pasta al pomodoro - Riso all'olio - Pastina in brodo vegetale + crakers	80 g 80 g 40 g+25g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	- Petto di pollo - Formaggini - Tonno all'olio	100 g 34 g n°2 80 g
Contorno del giorno	200 g	- Verdura cruda	100g
Pane	50g	- Grissini - Patate all'olio - Purè di patate	25 g 150 g 200 g
Frutta	150 g	- Mousse di mela	100 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.



### **3.13 Dieta Normoproteica a basso tenore di potassio, sodio e fosforo (1.800 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta caratterizzata da un ridotto apporto proteico con limitazione dei secondi piatti e un ridimensionamento anche delle porzioni di verdura per limitare l'apporto in potassio). Le preparazioni inoltre mantengono le stesse caratteristiche della dieta iposodica (pane senza sale, non aggiunta di sale alle preparazioni) per quanto riguarda l'inserimento del sale.

#### INDICAZIONE:

Pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto- sistemica.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The	200 cc	- Caffè d'orzo (miscela)	200 cc
zucchero	10 g (n°2 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	- Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo piatto del giorno ss o pasta all'olio ss	80 g	- Riso all'olio ss - Pasta al pomodoro ss - Pastina in brodo vegetale ss	80 g 80 g 40 g
Merluzzo Al vapore (Mezza porzione)	80 g	- Prosciutto cotto - Ricotta - Hamburger ss	40 g 100 g 50 g
Contorno del giorno ss	150 g	- Carote all'olio ss - Verdura cruda ss	150 g 100 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Pane ss	50 g		

#### **C. Cena**



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno) ss o pasta all'olio ss	250/80 g	- Riso all'olio ss - Pasta al pomodoro ss - Pastina in brodo vegetale ss	80 g 80 g 40 g
Petto di pollo ss	80 g	- Prosciutto cotto - Formaggio n.1 - Hamburger ss	40 g 17 g 50 g
Contorno del giorno ss	150 g	- Carote all'olio ss - Verdura cruda ss	150 g 100 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Pane ss	50 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 50g/giornata alimentare.

### **3.14 Dieta “carica batterica” controllata (2.100 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione adeguata per apporto nutrizionale alle esigenze del paziente con malattia ematologica-neoplastica che necessita per ridurre il rischio di tipo infettivo di dieta a bassa carica microbica. Sono state scelte preparazioni contenenti ingredienti tracciabili e confezionate per quanto riguarda secondi piatti freddi ed eventuali spuntini. Si differenzia dalla dieta libera per l'assenza di tutti gli alimenti che non garantiscono la “safety” per soggetti particolarmente vulnerabili, in particolare le verdure crude, la frutta fresca non sbucciabile e i generi freddi gastronomici preparati in cucina centrale.

#### INDICAZIONE:

Pazienti immuno-depressi e/o sottoposti a trattamenti antitumorali intensivi.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s. delattosato	200 cc	- Caffè d'orzo (miscela) - The - Latte delattosato con caffè d'orzo (miscela)	200 cc 200 cc 200 cc
Zucchero	15 g		
Biscotti	30 g	- Pane al latte morbido - Miele/ Marmellata n.2mono	50 g 40 g/50 g

#### **B. Pranzo**



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno	80 g	- Pastina in brodo vegetale - Pasta al pomodoro - Gnocchi al pomodoro	40 g 80 g 200 g
Grana	5 g	-	
Secondo del giorno	100 g	- Mozzarella - Hamburger pizz. - Prosciutto cotto mono	100 g 110 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	- Purè di patate - Carote all'olio - Patate all'olio	250 g 150 g 200 g
Yogurt alla frutta	125 g	Budino	100 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 pacch.	25 g
Frutta fresca mono	150 g	- Mousse di mela - Banana	100 g 100 g

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno)	250 g	- Pasta al pomodoro - Pastina in brodo vegetale - Riso all'olio	100 g 40 g 80 g
Grana	5 g	-	
Secondo del giorno	100 g	- Stracchino - Tonno all'olio - Formaggio grana	100 g 80 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	- Purè di patate - Carote all'olio - Patate all'olio	250 g 150 g 200 g
Budino	100 g	Yogurt alla frutta	125 g
Pane	50 g	- Grissini n.2 pacch.	25 g
Frutta fresca mono	150 g	- Mousse di mela - Banana	100 g 100 g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.

### 3.15 Dieta Ipolipidica (1.550 Kcal per giornata alimentare)

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione ipolipidica. Tutte le preparazioni sono prive di condimenti (senza grassi "s/g"), i grassi presenti sono quelli propri dell'alimento in quanto materia prima.

L'olio calcolato è il minimo necessario per evitare la secchezza del primo piatto.

#### INDICAZIONE:





Pazienti con patologie/quadro clinico che necessitano di apporti lipidici limitati.

### A. Colazione

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s.	200 cc	- Caffè d'orzo (miscela) - The	200 cc 200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	- Pane	50 g
Marmellata	25 g	- Miele	20 g

### B. Pranzo

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo piatto del giorno s/grassi o Riso al pomodoro s/grassi	80 g	- Semolino s/grassi - Pasta pom s/grassi - Pastina in brodo vegetale s/grassi	60 g 80 g 40 g
Secondo del giorno s/grassi o petto di pollo	100 g	- Prosc. cotto magro - Merluzzo s/grassi - Hamburger pizz s/grassi	60 g 120 g 110 g
Contorno del giorno s/grassi	200 g	- Carote s/grassi - Patate s/grassi - Verdura cruda s/grassi	150 g 200 g 100 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Pane	50 g		

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno) s/grassi	250 g	- Pasta al pom. s/grassi - Pastina in brodo vegetale s/grassi - Crema di riso s/grassi	80 g 40 g 200 g
Secondo del giorno s/grassi o hamburger di manzo	100 /110 g	- Petto di pollo s/grassi - Merluzzo s/grassi - Prosc. cotto magro	100 g 140 g 60 g
Contorno del giorno s/grassi	200 g	- Carote s/grassi - Patate s/grassi - Verdura cruda s/grassi	150 g 200 g 100 g
Frutta fresca	150 g	- Mousse di mela	100 g
Pane	50 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 10g/giornata alimentare.



### **3.16 Dieta fibrosi (3.150 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimentazione ad elevata densità energetica che prevede:

- 3 pasti principali e 2 spuntini giornalieri consegnati nel vassoio del pranzo e della cena da consumarsi rispettivamente al pomeriggio e poi, in base alla preferenza, nel post cena o al mattino.
- L'aggiunta per vassoio di N.2 bustine di olio e di n.1 bustina di sale monodose per incrementare l'apporto calorico lipidico e reintegrare le possibili perdite saline
- Grammature maggiorate rispetto al vitto comune

#### INDICAZIONE:

Pazienti con diagnosi di Mucoviscidosi (fibrosi cistica) caratterizzata da un incrementato fabbisogno calorico-lipidico.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s.	200 cc	- Caffè d'orzo (miscela) - The - Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc
Zucchero	15 g n.3 bustine		
Fette biscottate	45 g n.3 confez	- Biscotti n.3 confez.	45 g
Marmellata	50 g n.2 confez	- Miele n.2 confez - Crema di cacao n.2 confez	40 g 36g
Burrino	20g n.2 confez.		

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo piatto del giorno	100 g	- Pastina in brodo vegetale - Pasta all'olio - Gnocchi al pomodoro	40 g 100g 300 g
Grana	10 g n.2 monop.		
Secondo del giorno	100 g	- Asiago - Hamburger di manzo - Grana	60 g 110 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	- Purè di patate - Verdura cruda - Patate all'olio	250 g 100 g 250 g
Frutta fresca	150 g	- Yogurt alla frutta	125 g
Pane	50 g	- Grissini n.3 confez.	40 g



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
<b>SPUNTINO ORE 16.00</b> Prosc. Crudo mono + pane	100 g + 50 g	- Prosc. Cotto. Mono+ pane - Grana mono + pane	100 g + 50 g 80 g + 50 g

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno)	250 g	- Pasta al pomodoro - Crespelle - Riso all'olio	100 g N°2 100 g
Grana	10 g n.2 monop.	-	
Secondo del giorno	100 g	- Emmenthal - Tonno all'olio - Petto di pollo	100 g 80 g 100 g
Contorno del giorno	200 g	- Purè di patate - Verdura cruda - Patate all'olio	250 g 100 g 250 g
Frutta fresca	150 g	- Yogurt frutta	125 g
Pane	50 g	- Grissini n.3 confez.	40 g
<b>SPUNTINO post-cena</b> Budino	100g	- Merendina confezionata	Media 40g

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare+2 bustina mono (20g) per pasto.

### 3.17 Dieta celiachia (2.320 Kcal per giornata alimentare)

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Da evitare, alimenti con frumento, orzo, segale, avena, kamut, farro e loro derivati; cibi confezionati con i suddetti ingredienti e loro farine.

#### A. Colazione

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Latte p.s./Intero	200 g		
Zucchero	20 g		
Pane senza glutine	50 g n.3 confez	- Biscotti senza glutine	30 g
Marmellata	30 g		

#### B. Pranzo



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pasta senza glutine	100 g	- Riso	100g
Grana	5 g		
Carne	120 g	- Pesce - Prosciutto - Formaggio	150 g 80 g 100 g
Verdura cotta	200 g	- Insalata	70 g
Frutta fresca	150 g		
Pane senza glutine	50 g		

### C. Cena

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Riso	100 g	- minestra di verdura + g. 40 pasta senza glutine - pizza senza glutine (prodotto dietetico pronto)	100 g N°2 100 g
Grana	5 g	-	
Prosciutto	80 g	- Pesce - Carne - Formaggio	150 g 120 g 100 g
Patate lesse	200 g		
Frutta fresca	150 g	- Polpa di frutta - Frutta Cotta	100 g 150 g
Pane senza glutine	50 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 30g/giornata alimentare.

### **3.18 Dieta Post-operatoria (3.000 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Ri-alimentazione nell'immediato post-operatorio

#### A. Colazione

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
//	//	//	//

#### B. Pranzo



ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Brodo vegetale + pastina 30g			

**C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Brodo vegetale + pastina 30g			

- Olio di oliva extravergine (evo) 10g/giornata alimentare.

**3.19 Dieta Post-operatoria, Proseguimento (800 Kcal per giornata alimentare)**CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Rialimentazione post-operatoria

Proseguimento dieta post-operatoria 1

**A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
//	//	//	//

**B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Brodo vegetale + pastina 30g	/		
Carne	100g		
Patate lessate	150g		

**C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Brodo vegetale + pastina 30g	/		
Carne	100g		
Patate lessate	150g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 15g/giornata alimentare+2 bustina mono (20g) per pasto.



### **3.20 Dieta Nuovo Entrato (1.800 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Dieta standard destinata ai pazienti nuovi entrati cioè pazienti nella fase di ingresso in ospedale per i quali, per motivi organizzativi e gestionali, non è possibile effettuare la prenotazione personalizzata. I cibi scelti hanno consistenza prevalentemente morbida accettati dalla maggior parte dei degenti e rapidamente disponibili.

Ad ogni dieta prevista da Dietetico corrisponde una dieta fissa “del nuovo entrato” descritta nella tabella riportata nella sezione “varie”.

#### INDICAZIONE:

Pazienti che usufruiscono del servizio di ristorazione per la prima volta o necessitano di un cambio dieta in orari diversi da quelli definiti di prenotazione garantendo in questo modo un pasto caldo a copertura degli specifici fabbisogni.

#### **A. Colazione**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
The	200 cc		
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)		
Marmellata	25 g		

#### **B. Pranzo**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina in brodo	40 g		
Grana	5 g		
Hamburger di manzo	110 g		
Purè di patate	200 g		
Grissini	25 g		
Mousse di mela	100 g		

#### **C. Cena**

ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
Pastina in brodo	40 g		
Grana	5 g		
Stracchino	100 g		
Patate lesse	200 g		
Grissini	25 g		
Mousse di mela	100 g		

- Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare.



### **3.21 Diggiuno (0 Kcal per giornata alimentare)**

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Il digiuno rappresenta l'astensione assoluta dall'assunzione di cibi solidi e liquidi compresa l'acqua.

Esso, analogamente alla prenotazione di qualsiasi dieta speciale, deve essere indicato da reparto con mezzo informatizzato dal reparto.

### **3.22 Cestini**

#### 3.22.1 Pasto a cestino per Dialisi

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Generi alimentari confezionati forniti all'interno di shopper di carta monouso.

Pasto a cestino destinato ai pazienti sottoposti ai cicli di dialisi presso la struttura ospedaliera.

Prenotabili a pc in analogia alle altre diete.

#### INDICAZIONE:

Pazienti sottoposti a dialisi

ALIMENTO	GRAMMATURA
Grissini	n. 4 (48 g)
The in brick	n.1 (200cc)
2 Merendine	n.2 (40g+40 g)

#### 3.22.2 Pasto a cestino per Dipendenti

#### CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimenti forniti confezionati e contenuti all'interno di shopper di carta monouso, nella quantità e tipologia indicate nel modulo cartaceo di ordinazione predisposto

#### INDICAZIONE:

Come sostitutivo del pasto in mensa. Gli aventi diritto vengono definiti da Regolamenti Interni di ciascuna Azienda.

CESTINO TIPO A	Grammatura	CESTINO TIPO B	Porzione
Pane comune con formaggio	n.1 (50g+50g)	Pasta o riso freddo con verdure	80 gr pasta
Pane comune con prosciutto cotto	n.1 (50g+60g)		80 gr riso
Yogurt	n. 1 (125 g)	Yogurt	n. 1 (125 g)
Frutta	n.1 (150 g)	Frutta fresca	n.1 (150 g)
Acqua naturale (0.5l)	n.1 bott.(0.5l)	Acqua naturale (0.5l)	n.1 bott.(0.5l)



### **3.23 Opzioni applicabili alle Diete speciali**

#### **OPZIONE MORBIDA**

Dieta che prevede alimenti di consistenza morbida, alcune pietanze tra i contorni e i secondi piatti sono proposte frammentate al fine di facilitare la gestione del bolo.

Vanno escluse tutte le preparazioni che per caratteristica richiedono una buona masticazione come fettine di carne rossa alla griglia, prosciutto crudo, verdure fibrose come il radicchio, i finocchi, ecc...

È possibile applicare tale opzione anche al Menù Nuovo Entrato.

#### **OPZIONE TRITATA/FRAMMENTATA**

Tale opzione prevede l'inserimento nel vassoio del "purè di patate" di default al fine di garantire l'equilibrio nutrizionale della giornata.

Devono essere esclusi dalle diete tutti gli alimenti che per loro natura, seppur cotti, faticano a essere tritati

Suggerimenti per il corretto utilizzo della dieta a colazione:

- il miele/marmellata devono essere assunti sciolti nella bevanda calda (the o latte) e non separatamente;
- la stessa indicazione vale per i cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti) previsti;
- la scelta "yogurt senza pezzi vellutato" a colazione prevede l'esclusione dei cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti), la porzione prevista è di n.2 vasetti di yogurt.

Al fine di facilitare la lubrificazione del bolo è prevista l'aggiunta nel vassoio di n.1 bustina di olio a pasto.

Vanno esclusi dal menù per cui è richiesta tale opzione, tutti quegli alimenti che per consistenza ovvero per sapore, mal si adattano ad ottenere una consistenza tritata con ottime caratteristiche organolettiche.

#### **OPZIONE FRULLATO SEPARATO**

Opzione che rende la dieta, equilibrata con cibi di consistenza frullata, cremosa e omogenea facilmente masticabile e deglutibile, priva di frustoli e di piccoli pezzi di cibo che potrebbero costituire rischio di aspirazione nelle vie aeree.

A differenza del "frullato del giorno" che è un piatto unico, l'opzione frullato separato prevede che ogni portata (primo, secondo, contorno) sia frullata separatamente.

Tale opzione prevede l'inserimento nel vassoio del "purè di patate" di default al fine di garantire l'equilibrio nutrizionale della giornata.

Suggerimenti per il corretto utilizzo della dieta a colazione:

- il miele/marmellata devono essere assunti sciolti nella bevanda calda (the o latte) e non separatamente;
- la stessa indicazione vale per i cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti) previsti;





- lo “yogurt senza pezzi vellutato” prevede l’esclusione dei cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti), la porzione prevista è di n.2 vasetti di yogurt.

Vanno esclusi dal menù per cui è richiesta tale opzione, tutti quegli alimenti che per consistenza ovvero per sapore, mal si adattano ad ottenere una consistenza frullata con ottime caratteristiche organolettiche.

#### **OPZIONE FRULLATO UNICO**

Opzione che rende la dieta, equilibrata con cibi di consistenza frullata, cremosa e omogenea facilmente masticabile e deglutibile, priva di frustoli e di piccoli pezzi di cibo che potrebbero costituire rischio di aspirazione nelle vie aeree.

Gli alimenti (primo, secondo, contorno) sono frullati in un unico piatto

Tale opzione prevede l’inserimento nel vassoio del “purè di patate” di default al fine di garantire l’equilibrio nutrizionale della giornata.

Suggerimenti per il corretto utilizzo della dieta a colazione:

- il miele/marmellata devono essere assunti sciolti nella bevanda calda (the o latte) e non separatamente;
- la stessa indicazione vale per i cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti) previsti;
- lo “yogurt senza pezzi vellutato” prevede l’esclusione dei cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti), la porzione prevista è di n.2 vasetti di yogurt.

Vanno esclusi dal menù per cui è richiesta tale opzione, tutti quegli alimenti che per consistenza ovvero per sapore, mal si adattano ad ottenere una consistenza frullata con ottime caratteristiche organolettiche.

#### **OPZIONE PRIVA DI FIBRA**

Tale opzione elimina dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti fibra:

- verdure;
- ortaggi;
- preparazioni culinarie che li contengono.

Sostituisce tali alimenti con alternative col minor quantitativo in fibra (es. riso al posto della pasta, ecc...).

#### **OPZIONE PRIVA DI LATTOSIO**

Tale opzione elimina dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti lattosio. Pertanto latte e derivati sono sostituiti da alimenti e preparazioni che non li contengono.

#### **OPZIONE PRIVA DI FIBRA E LATTOSIO**

Tale opzione elimina dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti fibra (verdure, ortaggi, e preparazioni culinarie che li contengono) sostituendo tali alimenti con alternative con minor quantitativo in fibra, inoltre elimina dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti lattosio, e pertanto, latte e derivati sono sostituiti da alimenti e preparazioni che non li contengono.

#### **OPZIONE PRIVA DI GLUTINE**



Tale opzione elimina dalle diete speciali tutti gli alimenti contenenti glutine, sostituendo tali alimenti con alternative che non ne contengono e/o prodotti dietetici “glutee free”.

#### **OPZIONE PRIVA DI FAVE E PISELLI**

Tale opzione che toglie dalla qualsiasi dieta fave, piselli, qualsiasi derivato o preparazione che li possa contenere.

#### **OPZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO**

Tale opzione elimina dalle diete speciali tutti gli alimenti che per natura o per trasformazione industriale possono contenere un quantità rilevanti di sodio (insaccati, carne trasformata, formaggi stagionati e prodotti da forno salati in superficie, ecc...).

### **3.24 Opzioni applicabili alla Dieta libero e Latto Ovo Vegetariana**

#### **OPZIONE IPERCALORICA**

Tale opzione aggiunge circa 400 Kcal da alimenti naturali distribuendole proporzionalmente secondo la ripartizione calorica prevista nella giornata alimentare (20% colazione – 40% pranzo – 40% cena).

Rende in questo modo adatta la dieta standard per particolari patologia: oncologico, mamma nutrice, elevati fabbisogni di pazienti giovani sottoposti ad interventi che non modificano la capacità di assumere alimenti.

#### **OPZIONE IPOCALORICA**

Tale opzione riduce di circa 400 Kcal la dieta standard riducendo la quota proporzionalmente secondo la ripartizione prevista nella giornata alimentare (20% colazione – 40% pranzo – 40% cena).

Rende in questo modo adatta la dieta standard per particolari patologia: in particolar modo sovrappeso, obesità, diabete tipo 2, quando non siano presenti altre patologie che determinino un rischio di malnutrizione.

#### **OPZIONE PRIVA DI GLUTINE**

Tale opzione che toglie dalla qualsiasi dieta tutti gli alimenti contenenti glutine. Sostituisce tali alimenti con alternative che non ne contengono e/o prodotti dietetici “glutee free”.

#### **OPZIONE PRIVA DI FAVE E PISELLI**

Tale opzione toglie dalla qualsiasi dieta fave, piselli, qualsiasi derivato o preparazione che li contenga.

